

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP  
Revisión: 17/07/2020  
Página: 1 de 3Nombre  
Comercial**TARTA DE ALMENDRA**

07523074

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Tarta de almendras compuesta de un bizcocho de almendra calado con almíbar y cubierto con una fina capa de merengue. Rebozado con crocanti de cacahuete. Se presentan en envase individual de cartón CRAFT, sobre bandeja de cartón y blonda protectora de parafina, con un peso aproximado de 1800g (tolerancia:  $\pm$  5%)

**INGREDIENTE****COMPOSICIÓN**

BIZCOCHO DE ALMENDRA	<b>HUEVO</b> líquido pasteurizado, harina de <b>TRIGO</b> , azúcar, agua, <b>ALMENDRA</b> , <b>LECHE</b> desnatada en polvo, preparado para impulsar (gasificantes (E450i, E500ii), antiaglomerantes (E170, almidón de maíz), corrector de acidez (E516)), preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471, E477 y E470a), estabilizante (E1520,sal)).
ALMIBAR	Agua y azúcar.
MERENGUE	Agua, azúcar, Azúcar, <b>albúmina de huevo desecada</b> , gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato trisódico (E331).
CROCANTI DE CACAHUETE	Azúcar y <b>cacahuete</b> .

**INGREDIENTES ALERGÉNICOS**

GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS	SI	SOJA	SI*
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS	SI
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO <sub>2</sub> )	NO
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
		*Puede contener trazas	

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	<b>Nombre Comercial</b>	<b>TARTA DE ALMENDRA</b>	Revisión: 17/07/2020 Página: 2 de 3

<b>DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONCEPTOS</b>	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Blanco en toda la superficie. ASPECTO: Forma redonda (32cm de diámetro* 4 cm) TEXTURA: Abizcochada, compacta y esponjosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a almendra, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	<b>PARÁMETRO</b>	<b>TOLERANCIA</b>
	Peso (gramos)	1800
	Altura (mm)	45-50
	Diámetro (mm)	320
MICROBIOLÓGICAS	<b>PARÁMETRO</b>	<b>TOLERANCIA</b>
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	Ausencia 25/g
<b>DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS</b>		
R. DECRETO: 496/2010 Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos y posteriores modificaciones. Rgto. 1441/2007 y 229/2019		
<b>CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO</b>		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
<b>FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA</b>		
Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 días.		
<b>TRANSPORTE</b>		
-18°C		

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	<b>Nombre Comercial</b>	<b>TARTA DE ALMENDRA</b>	Revisión: 17/07/2020 Página: 3 de 3

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	<p>Las tartas se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón protegido por una blonda de parafina apta para el envase de productos alimenticios.</p> <p>Peso del conjunto: 1900 gramos.</p> <p>Contenido neto por unidad: 1800 gramos aproximadamente (tolerancia: <math>\pm 5\%</math>)</p>
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1033	KJ
Valor energético	247	Kcal
grasas	2.3	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	0.77	g / 100g
hidratos de carbono	52.8	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	44.5	g / 100g
proteínas	3.4	g / 100g
sal	0,5	g / 100g